

WORKSHOP

Mikrobiologiska analyser på livsmedel och dricksvatten

Säker mat och säkert dricksvatten är viktigt för alla, och säkerställs bland annat genom mikrobiologiska analyser. Livsmedelsverket bjuder därför in till en möjlighet för mikrobiologiska laboratorier att utbyta erfarenheter och diskutera mikrobiologiska analysmetoder.

För vem?

Personal på mikrobiologiska livsmedels- och vattenlaboratorier, både laborativ personal och personal med kvalitets- och verksamhetsansvar.

Deltagarna på workshoppen får möjlighet att ta del av aktuell information och utbyta kunskap och erfarenheter när det gäller mikrobiologiska analysmetoder, föreskrifter och standarder.

Se schema på nästa sida



Workshop

Uppsala
4-5 oktober
2023

Praktisk information

Tid

Startar den 4:e oktober kl 12.00
och avslutas den 5:e oktober kl 14.00

Plats

Konferens Hubben, sal nr 2
Dag Hammarskjölds Väg 38

Dag 2 även på Livsmedelsverket
Dag Hammarskjölds Väg 56A

Kostnad

Deltagande i workshoppen kostar
2600 SEK, vilket inkluderar fika och lunch
samt middag på kvällen den 4 oktober

Sista dag för anmälan/avanmälan:

17 september 2023

[Anmäl dig här](#)

Delge val för forum den 5 oktober inom
områdena: dricksvatten eller livsmedel

Frågor om vår workshop:

Linnea Blom
linnea.blom@slv.se

Välkommen!



WORKSHOP

Schema

4 oktober

12.00–13.00 Registrering och lunch

13.00–17.00 Presentationer gällande:

- Livsmedelsverkets laboratorienätverk
- Livsmedelsverkets verksamhet för kompetensprövning och referensmaterial
- Ackreditering (Swedac)
- Mikrobiologiska kriterier och bedömning av mikrobiologiska prov
- Beredskap ur ett laboratorieperspektiv
- Mätosäkerhet

19.00 Dagen avslutas med en gemensam middag



5 oktober

9.00–11.45 Dricksvatten och livsmedelsforum

Val dricksvattenforum

- Nya dricksvattenföreskrifterna
- Somatiska kolifager
- Nationellt Beredskapslaboratorium för mikrobiologiska dricksvattenanalyser (NBV)
- Flödescytometri
- Öppen diskussion

Val livsmedelsforum

- Livsmedelsverkets mikrobiologiska NRL (nationellt referenslaboratorium)
- Helgenomsekvensering vid utbrottsanalyser
- Listeria – tillsatsförsök
- Öppen diskussion

12.00–13.00 Lunch

13.00–14.00 Visning av Livsmedelsverkets mikrobiologiska laboratorium

Missa inte höstens Workshop!

[Anmäl dig här](#)